



KOREAN PATENT ABSTRACTS

(11)Publication number: 1020000072666 A
(43)Date of publication of application: 05.12.2000

(21)Application number: 1020000054745

(71)Applicant: JEONG, DOO SOON

(22)Date of filing: 15.09.2000

(72)Inventor: JEONG, DOO SOON

(51)Int. Cl. C12J 1/00

(54) METHOD FOR PRODUCING BEAN VINEGAR

(57) Abstract:

PURPOSE: A method for producing a bean vinegar which uses bean, leaven, and a rice and passes through the fermentation and ripening to avoid the destruction of the effective ingredients and let it be absorbed into the body well is provided.

CONSTITUTION: The method for producing a bean vinegar is comprised by the following steps: extracting a juice from the same after soaking a bean and heating; soaking the rice for 10hrs. and making a hard-boiled rice; fermenting at 25-30°C for 15-20days after mixing the hard-boiled rice cooled, leaven, and a bean juice; and ripening for about 3-10months. after filtering the fermented one with a sieve.

COPYRIGHT 2001 KIPO

Legal Status

Date of final disposal of an application (20021129)

Patent registration number (1003680580000)

Date of registration (20030102)

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl. 7
C12J 1/00

(45) 공고일자 2003년01월24일
(11) 등록번호 10-0368058
(24) 등록일자 2003년01월02일

(21) 출원번호 10-2000-0054745
(22) 출원일자 2000년09월15일

(65) 공개번호 특2000-0072666
(43) 공개일자 2000년12월05일

(73) 특허권자 정두순
경기 평택시 안중면 금곡4리 378

(72) 발명자 정두순
경기 평택시 안중면 금곡4리 378

심사관 : 이규환

(54) 콩 식초를 제조하는 방법.

요약

본 발명은 콩 식초의 제조방법으로서, 더욱 상세하게는 콩 (서목태) 을 주 원료 로 하고 누룩 과 쌀을 이용하여 콩 의 유효성분을 함유시킨 콩 식초를 제조 하는 방법에 관한것이다 .

색인이

유효성분 , 風痺 (풍비) , 신경계통 , 혈압 , 당뇨 , 인스턴트식품 , 체질개선 , 진액 .

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 콩 식초의 제조방법으로서, 더욱 상세 하게는 콩 (서목태) 을 주 원료로 하고 누룩 과 쌀을 이용하여 콩의 유효성분을 함유시킨 콩 식초를 제조 하는 방법에 관한것이다 .

서목태 콩은 일명 쥐눈이콩 이라고 하는것으로서 옛날부터 약용으로 많이 사용했는데 주로 풍비 (風痺) 즉 신경계통의 질환에 사용을 했으며, 그 외 에도 콩나물 등 많은 용도로 사용을 해왔던 콩의 일종 이다 .

콩의 고유성분중에는 성인병 예방 과 당뇨, 혈압, 체력보강 등 보조식품 으로 이용 할 가치 가 높을뿐 아니라 , 그 외 다른 용도 로 도 연구개발 하여 이용할 가치가 많은 식품자원이다 .

본 발명자는 인체에 유익하고 필요한줄을 알면서도 복용 방법에 한계 가 있고 기호가 각기 달라서 콩 을 사용 못하는 사람도 있는것이 현실 인 점을 감안하여 요즘 인스턴트 식품으로 많이 찾고있는 식초 로 발명하여 필요한 사람 들에게 제공 하고자 하는것이다 .

식초는 다양한 제품이 있을뿐 아니라 제조 과정과 주 재료에 따라 용도 도 다양 하지만 주로 건강증진, 체질개선, 또는 식품 조미료 등으로 쓰이고 있다 요즘 식초가 인체의 신진대사 를 돕는 기능이 있다는것이 알려진후에 많은 사람들이 다이어트 식품으로 애용 하는자가 많아져서 국내 식초 소비량은 해마다 늘어나는 추세이다 .

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명의 기술적 과제는 콩 (서목태) 의 유효성분이 파괴되지 않고 인체에 흡수가 용이하게 되도록 발효시키는 과정과 숙성시키는 과정을 거쳐서 식초로 만드는 방법에 있다 .

발명의 구성 및 작용

본 발명은 콩 (서목태) 을 물에 불히고 익혀서 진액을 추출하는 제1 단계, 상기 단계후 쌀을 10 시간 이상 물에 불혀서 고두밥을 지어 싸늘하게 식힌후에 고두밥에 누룩과 제 1 단계에서 추출한 콩의 진액을 넣고 모두 혼합하여 섭씨 25 도 내지 30 도의 온도에서 15 일 내지 20 일 정도 발효 시키는 제 2 단계, 상기단계후 발효된것을 고운 체 로 여과한 후 그 여과액 을 3 개월 내지 10 개월 동안 숙성시키는 제 3 단계로 이루어지는 콩 식초의 제조 방법이다.

본 발명을 더욱 상세히 설명하면 다음과같다 .

본 발명의 제 1 단계는 사용할 누룩의 3 : 1 분량의 콩 (서목태) 을 청정지하수 에 20 시간 정도 불히고 수증기로 익혀서 분쇄하여 청정지하수 로 여러차례 진액을 울궤 걸러낸다 .

제 2 단계는 사용할 누룩의 3 : 1 분량의 쌀을 세척하여 10 시간 이상 맑은물에 불혀서 고두밥을 지어 완전히 식힌후, 쌀이나 콩의 3배 분량의 누룩을 분쇄 하여 제 1 단계에서 추출된 콩의 진액 과 함께 모두 잘 혼합하여 섭씨 25 도 내지 30 도의 온도에서 15 일 내지 20 일 정도 발효 시킨다 .

제 3 단계는 발효 될 물체 가 완전히 발효되었으면 발효된 물체 를 고운 체 로 여과하여 그 여과액을 섭씨 10 도 내지 15 도 의 온도에서 3 개월 내지 10 개월 동안 숙성시켜 콩 식초를 제조한다 .

발명의 효과

본 발명에 의해 제공 되는 콩 (서목태) 식초는 사용하기 가 편리 할 뿐 아니라 콩의 유효성분도 거의 보존되어 있기때문에 성인병 예방, 당뇨, 혈압, 신경계질환 등 에 많은 효과가 있을것이다 .

(57) 청구의 범위

청구항 1.

사용할 누룩량의 3 : 1 분량의 콩 (서목태) 을 세척하여 청정지하수에 20 시간 불혀 수증기로 익히고 분쇄하여 맑은물 로 여러차례 울궤 진액을 추출해내는 제 1 단계, 상기 단계후 쌀을 사용할누룩의 3 : 1 분량을 세척하여 10 시간 정도 맑은물에 불혀서 고두밥을 지어 완전히 식힌후 쌀 이나 콩 의 3 배 분량의 누룩을 분말하여 혼합하고 여기에 제 1 단계에서 배출된 콩의 진액 과 다시 모두 혼합하여 섭씨 25 도 내지 30 도의 온도에서 15 일 내지 20 일 정도 발효시키는 제 2 단계, 상기 단계 에서 발효된것을 고운 체 로 여과 하여 그 여과액을 섭씨 10 도 내지 15 도 의 온도에서 3 개월 내지 10 개월 동안 숙성시키는 제 3 단계 로 이루어지는것이 특징 인 콩 (서목태) 식초의 제조방법 .